

Encosta da Tapada

Vinho Regional Tinto

NOTAS DE PROVA

Através de uma selecção rigorosa de uvas de castas características da região a oeste de Lisboa, este vinho apresenta um vermelho rubi intenso, e é muito bem encorpado com aromas diversificados e sabores equilibrados a frutos maduros. Deve ser consumido a uma temperatura entre 17º e 18º C. É o acompanhante ideal para carnes vermelhas de sabor intenso e massa condimentadas.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2008
CASTAS:	Castelão, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	13,5%
ACIDEZ TOTAL:	6,1 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	3,2 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	23,5 x 16 x 33 cm
PESO BRUTO:	8,100 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	100
Nº CAIXAS POR CAMADA:	25
Nº CAMADAS:	4

PROVA ORGANOLÉPTICA

COR:	Vermelho rubi intenso
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Equilibrado
FINAL DE PROVA:	Persistente

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar.

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes / Manuel Ezequiel

